



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 12. Oktober 2026

Tagesmenüs

Mediterrane Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kalbs-Hack-Bällchen, Kapernsauce Kartoffelstock Gratinierte Tomate ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Vanillecreme CHF 3.50	Mediterrane Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Linsen-Gemüseragout Kartoffelstock Broccoli mit Brösmeli ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Vanillecreme CHF 3.50
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Dienstag, 13. Oktober 2026

Tagesmenüs

Tomaten-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Hirsch-Voressen, mit Speck, Lauch und Champignons Spätzli Rotkraut ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-Creme CHF 3.50	Tomaten-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratene Tofuwürfel, Preiselbeer-Rahmsauce Spätzli Rotkraut ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-Creme CHF 3.50
--	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Mittwoch, 14. Oktober 2026

Tagesmenüs

Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pouletschenkel-Geschnetzeltes, Fruchtige Currysauce Trockenreis Fruchtgarnitur ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marinierte Apfelwürfel CHF 3.50	Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Shakschuka, Eintopf mit Peperoni, Tomaten, Frischkäse und Ei ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Marinierte Apfelwürfel CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Donnerstag, 15. Oktober 2026

Tagesmenüs

Sellerie-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Gulasch mit Gemüse Teigwaren ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50	Sellerie-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratene Quesadillas Gefüllte Wraps mit Gemüse und Käse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Freitag, 16. Oktober 2026

Tagesmenüs

Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pochiertes Forellenfilet, Kräuterrahmsauce Trockenreis Gedünsteter Lauch ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Toblerone-Mousse CHF 3.50	Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Panierter Tofu, Kräutersauce Kartoffel-Stampf Wurzelgemüse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Toblerone-Mousse CHF 3.50
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Samstag, 17. Oktober 2026

Tagesmenüs

Lauch-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Mit Cornflakes panierte Chicken-Nuggets, Ketchup Kartoffel-Kroketten Rosenkohl ***** Quitten-Roulade ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Lauch-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Blumenkohl-Nuggets, Ketchup Kartoffel-Kroketten Rosenkohl ***** Quitten-Roulade ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
---	--

Saisongerichte

Fleisch	CHF 25.00
Geschmorter Hirschkopfe vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	

Risotto	CHF 18.00
Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen	

Pasta	CHF 20.00
Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** Tagesdessert CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Sonntag, 18. Oktober 2026

Tagesmenüs

Rosenkohl-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Hafe-Chabis mit Lammfleisch Kartoffel und Chabis ***** Hausgemachtes Magenbrot ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Rosenkohl-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Kicherbsen-Ragout Gratinierte Polentaschnitte Gedünsteter Kabis ***** Hausgemachtes Magenbrot ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
---	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Schweinsschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Jus Weisswein-Risotto Broccoli ***** Tagesdessert CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt